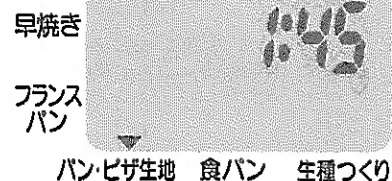


## 4 スタートさせる

- ① **ドライイーストコース** キーを押し、パン・ピザ生地コースを選びます。  
1:45が表示されます。

※ **焼き色** キーとタイマーは使えません。

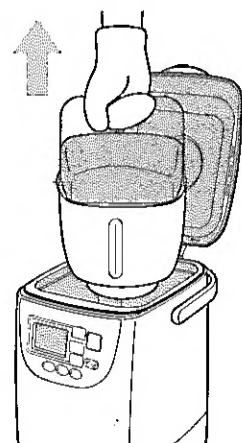


※途中で調理を中止する場合は  
**スタート/とりけし** キーを少し長めに押してください。

- ② **スタート/とりけし** キーを押します。  
メロディーが鳴り調理中を表示し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。  
※ねかし工程ではハネは回りません。  
できあがり1時間45分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

## 5 パンケースを取り出す

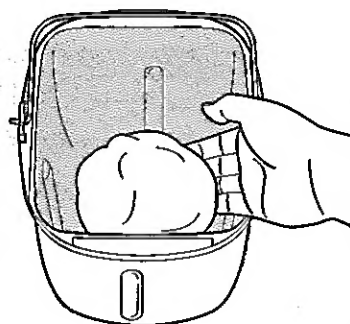
できあがるとメロディーが鳴り、できあがりが表示されます。**スタート/とりけし** キーを押し、ふたを開けて取り出します。



## 6 生地を取り出す

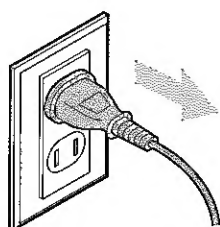
あらかじめ粉をふったこね板を用意しておき、パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出します。

※生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。  
※ハネが生地についてくる場合がありますので、取り出してください。



## 7 使用後は

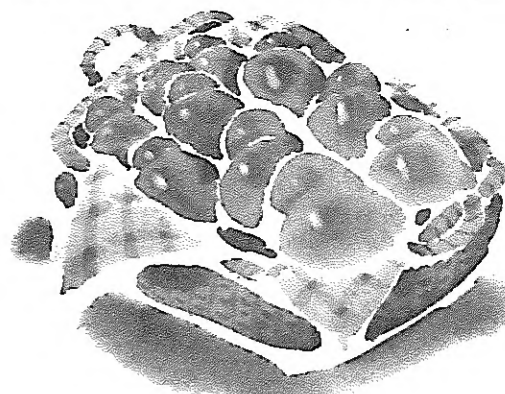
差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。



## 8 生地の成形から焼き上げまで

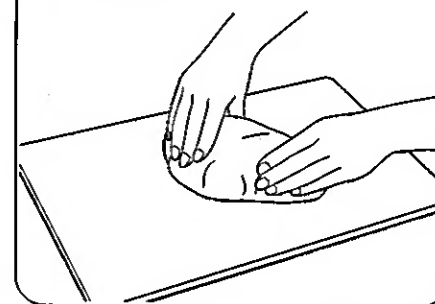
お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

## バターロール

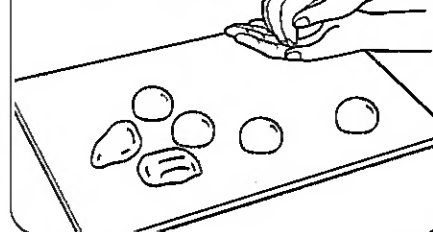


材料	14個分
牛乳	120ml
卵	約50g 中1個
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 $\frac{2}{3}$
バター	60g
ドライイースト	3g 小1
ドリュウル(混ぜ合わせる)	
とき卵	約25g (中 $\frac{1}{2}$ 個)
水	14ml (大1)

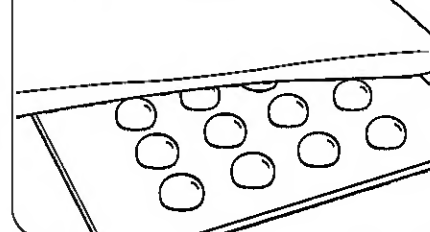
- 1 生地ができあがったら手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



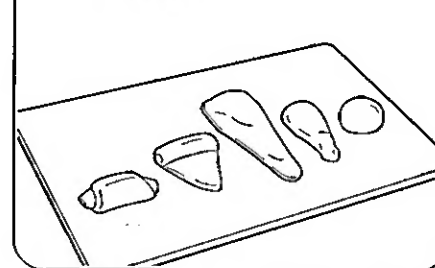
- 2 スケッパーで生地を14等分して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。



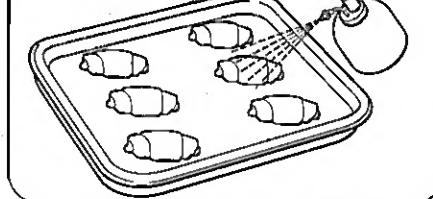
- 3 丸めた生地をキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンバス地がない場合は、ラップ材で代用してください。)



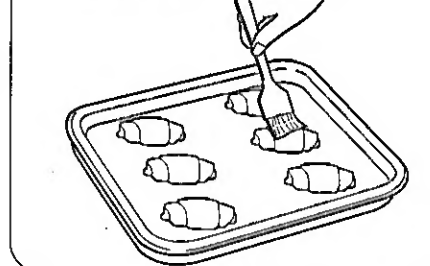
- 4 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。



- 5 油をぬったオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹いて、30~35℃で30~40分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。



- 6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

パンバリエーション ※バターロール(14個分)の生地で作ります。  
つくり方

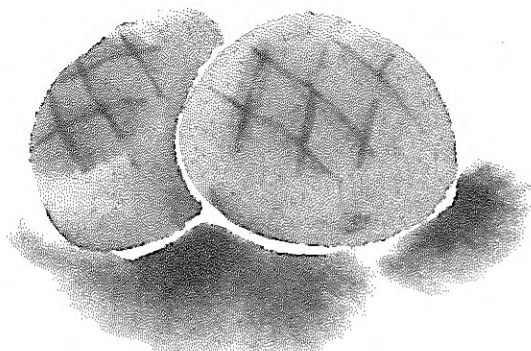
- 1 「バターロールの生地14個分」を12等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- 2 お好みの具を使って成形します。  
生地の中に具を入れる場合：  
生地をめん棒で円形にのばし、具を包み込み、とじ目をきっちりと押さえて、形をととのえます。  
具を巻く場合：  
バターロールの要領で生地を細長くのばし、具とともに巻きます。
- 3 バターロールと同じ要領で約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- 4 ドリュウルをハケでぬり、飾り用の具をのせて、約180℃に予熱したオーブンで約10~12分焼きます。

メニュー	バリエーション
サラダパン	ポテトサラダや和風味ごぼうサラダなどを中に入れます。
惣菜パン	ソーセージを巻いたり、チーズ・ベーコン・コーンなどを入れます。
あんパン	こしあん30gを中に入れて、飾りにけしの実・くるみを上にのせます。
クリームパン	カスタードクリーム(26ページのアプリコットデニッシュでつくり方記載1~3)を中に入れます。また、上にのせてもおいしくできます。
ぶどうパン	シナモンをまぶした干しぶどうを入れます。



## ドライイースト パン・ピザ生地コース

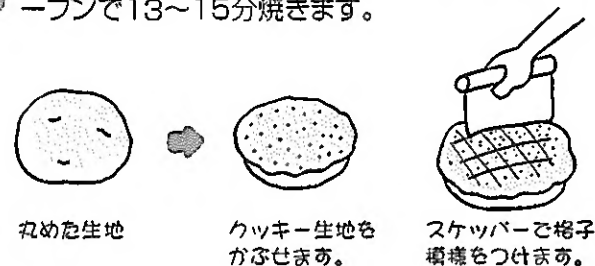
## メロンパン ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



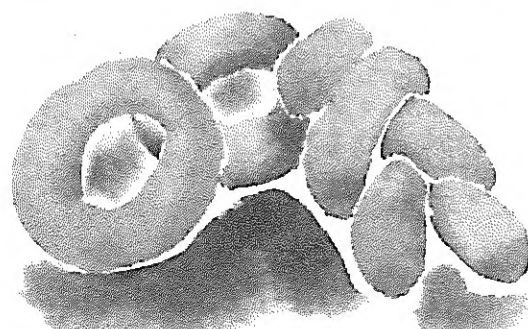
## つくり方

- 1 まずクッキー生地をつくります。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。
- 2 バターをなめらかなクリーム状にねり、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。さらにとき卵を少しずつ加えて、よく混ぜ合わせ、バニラエッセンスも加えます。
- 3 2に1の粉類を3回ぐらいに分けて、サクリと混ぜ込み、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。
- 4 バターロールの生地をつくります。生地ができあがったら、軽くガス抜きをします。この生地を12等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。

- 5 3のクッキー生地を12等分して丸めて、平たい円形にのばします。
- 6 4の丸めた生地の底を残して、5のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く形をととのえて、スケッパーで格子模様をつけます。
- 7 油をぬったオープン皿に、6を間隔をあけて並べて約40℃で、約30分発酵させます。
- 8 グラニュー糖を表面にふり、約180℃に予熱したオープンで13～15分焼きます。



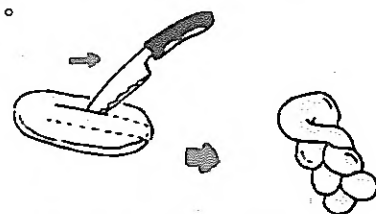
## ドーナツ ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



## つくり方

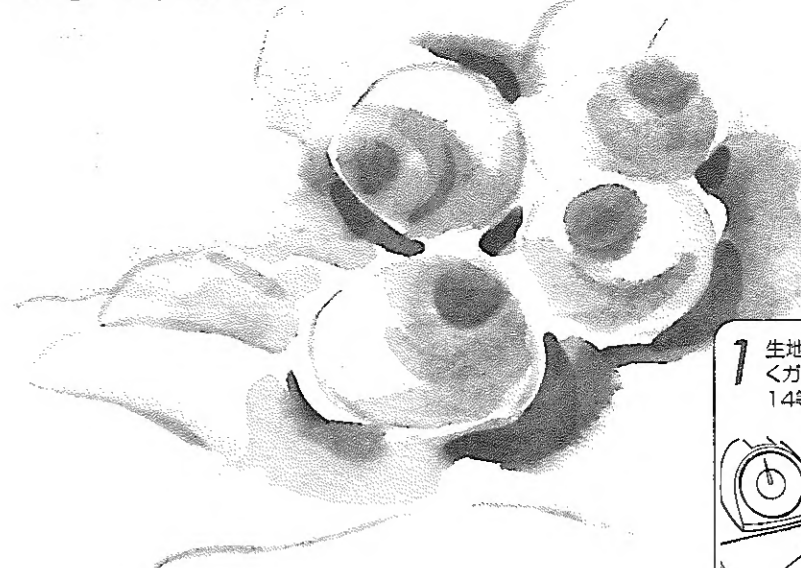
- 1 バターロールの生地をつくります。生地ができあがったら、軽くガス抜きをします。この生地を16等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- 2 お好みの形に成形します。1.5cm厚さに生地をのばしてドーナツ型で抜いたり、細長く丸めた生地に切りこみを入れ、三つ編みにする方法などがあります。
- 3 打ち粉をふったオープン皿に、2の生地を間隔をあけて並べ、約40℃で約30分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。

- 4 揚げ油を約170℃に熱し、3を入れて、ときどき裏返しながら、こんがりと揚げます。
- 5 熱いうちに、グラニュー糖やパウダーシュガーをまぶします。



材料	約12個分
バターロールの生地14個分	
クッキー生地	
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	2.3g
バター	80g
砂糖	60g
卵	約50g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖	適宜

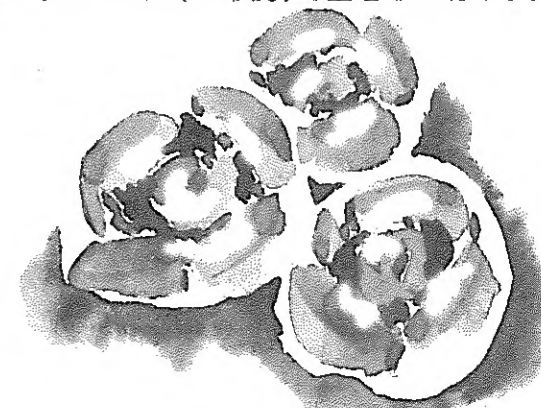
## ブリオッシュ



材料	14個分
牛乳	100mL
卵	約100g
強力粉	300g
砂糖	24g
塩	2.5g
バター	75g
ドライイースト	3g
ドライユル(混ぜ合わせる)	
とき卵	約25g
水	14mL

- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをし、スケッパーで14等分にします。
- 2 生地の表面がなめらかになるように丸めて、キャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて約20分休ませます。(キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。)
- 3 生地をだ円形に丸め、片方の端を小指で押さえるようにして、小さなこぶをつくります。
- 4 3の生地を、薄く油をぬったブリオッシュ型に入れます。こぶが中央にくるように、形をととのえます。
- 5 オープン皿に、4の生地を並べて、約28℃で40～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- 6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約15分焼きます。

## シナモンロール ※バターロール(14個分)の生地で作ります。

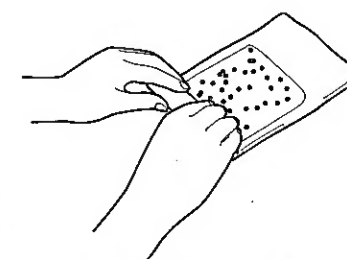


材料	10個分
バターロールの生地14個分	
グラニュー糖	大2(16g)
④ シナモン	小1
干しぶどう	50g

④は合わせておきます。

## つくり方

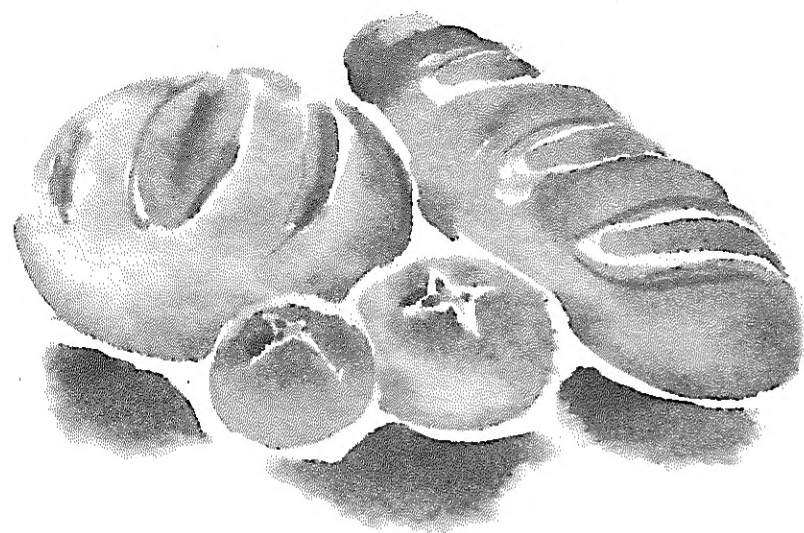
- 1 生地ができあがったら、軽く丸め、スケッパーで2等分にします。
- 2 一つの生地をめん棒で長方形にのばし、生地の手前3/4に④の半分量をまんべんなくのせます。生地を手前からロール状に巻き、巻き終わりの端はきちんとくっつけておきます。  
※もう一つの生地も同様にします。
- 3 2のロール状生地1本を5等分に切る。オープン皿にクッキングシートを敷き、切り口を上にして並べ、30～35℃で30～40分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- 4 ドリュウルを表面にぬり、約180℃に予熱したオープンで約20分焼きます。



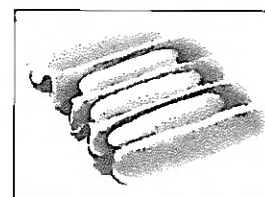


## ドライイースト パン・ピザ生地コース

## フランスパン風バリエ



材料	バタール2個 カイザー6個
水	190mL
強力粉	230g
薄力粉	60g
塩	3.3g 小 $\frac{1}{2}$
レモン汁	3mL 小 $\frac{1}{2}$ 強
ドライイースト	3g 小1



バタールの生地は、キャンバス地のうねで発酵させます。これは形よく仕上げるためです。

## つくり方

- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをして2分割します。半分はバタール用に2等分、残り半分はカイザー用に6等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- 2 バタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーは表面がなめらかになるように丸めます。
- 3 キャンバス地を折ってうねを作り、バタールの生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。(イラスト参照) カイザーの生地もキャンバス地に並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。このまま室温で、生地が約2倍の大きさになるまで発酵させます。約50～60分が目です。
- 4 油をぬったオープン皿にそっと並べて、カミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れて約10分休ませます。
- 5 霧を十分に吹いて、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。

## フランスパンアレンジメニュー

- ガーリックパン ガーリック(粉末)を小さじ $\frac{1}{4}$ 加える
- トマトバジルパン 水の代わりにトマトジュースを加え、乾燥バジルを小さじ1加える

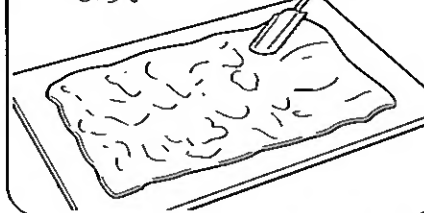
## クロワッサン

材料	12個分
水	130mL
卵	約50g 中1個
強力粉	280g
砂糖	30g
スキムミルク	12g 大2
塩	3.3g 小 $\frac{1}{2}$
バター	30g
ドライイースト	6g 小2
バター(折り込み用)	80～100g
ドリュウル(混ぜ合わせる)	
とき卵	約25g 中 $\frac{1}{2}$ 個
水	14mL 大1

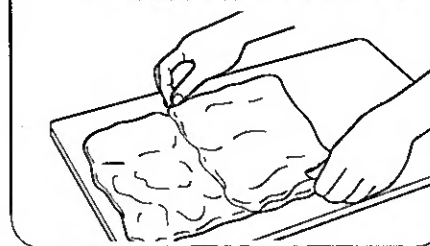
- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてひとつに丸め、薄く油をぬったボールに入れてラップ材をかぶせて冷蔵庫で約20分休ませます。



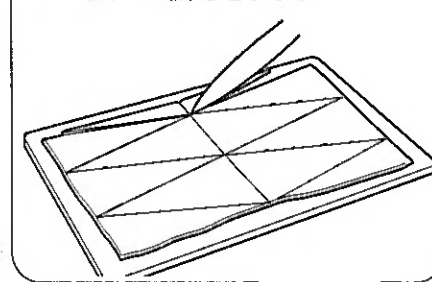
- 2 生地を5mm厚さにのばします。折り込み用のバターを室温で戻してやわらかくし、その $\frac{1}{2}$ 量を生地の手前 $\frac{1}{3}$ を残してぬります。



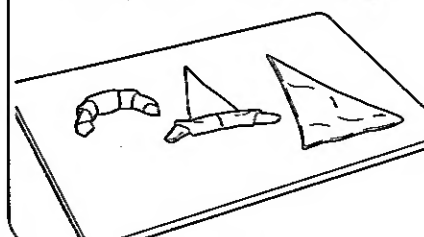
- 3 生地を手前から三つ折りにします。再びのばして2と三つ折りにする工程を2回繰り返し、ラップ材に包んで冷蔵庫で約20分休ませます。



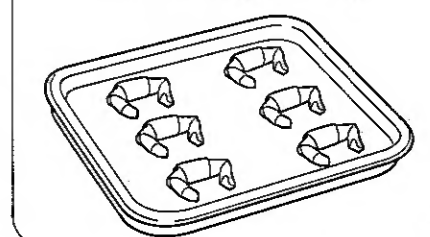
- 4 生地を5mm厚さにのばし、底辺約12cmの三角形に切ります。12個できます。



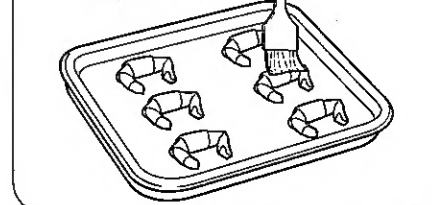
- 5 生地の底辺の方から、先端を引っ張るようにして巻き、巻き終わりを下にし、両端を内側に曲げて三日月形にします。



- 6 油をぬったオープン皿に、間隔をあけて並べ、28℃以下で、40～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。



- 7 ドリュウルをハケでぬり、190～200℃に予熱したオーブンで13～15分焼きます。



※夏場などはバターがやわらかくなりすぎて、折り込み作業が難しい場合がありますので生地を冷蔵庫で冷やすようにしてください。



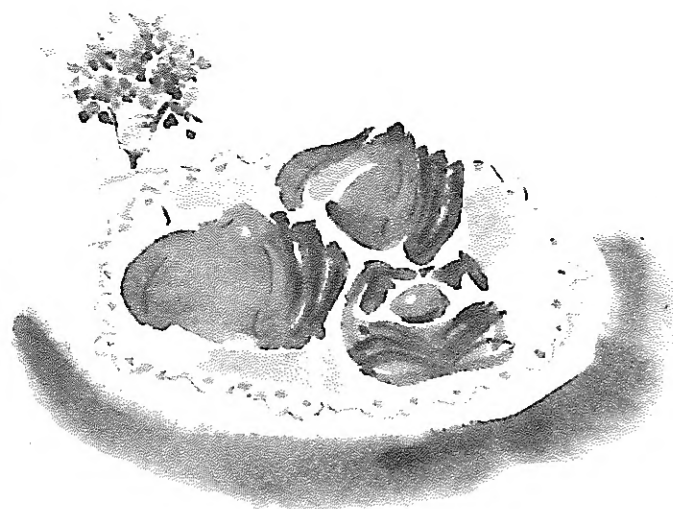
## ドライイースト パン・ピザ生地コース

## デニッシュペストリー

## つくり方

- 1 バターを折り込んだクロワッサンの生地(25ページの  
方法1~3を行った生地)を使います。
- 2 バターを折り込んだ生地を30cm×40cmにのばして  
10cm正方形を12枚に切り、お好みの形に成形します。  
ドリュウルを生地の合わせ目にめり、とじます。
- 3 クロワッサンと同じ要領で約2倍の大きさになるまで発  
酵させます。
- 4 ドリュウルをハケでぬり、190~200℃に予熱したオー  
ブンで13~15分焼きます。

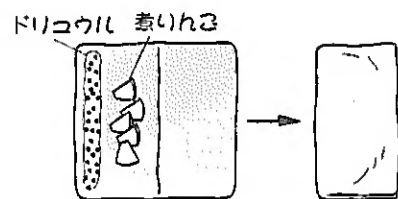
ドリュウル(混ぜ合わせる)	約25g	中1/2個
とき卵	14mL	大1
水		



## アップルデニッシュ

## つくり方

- 1 煮りんごをつくります。りんごは  
洗って水けをよく切り、皮をむい  
てヘタを取って2~3mm厚さのいちょう切りにします。
- 2 1とAをなべに入れて、紙ふたをして、りんごがやわらかくなるまで  
煮ます。
- 3 冷めてから汁を切り、シナモンを混ぜます。
- 4 10cm正方形に切った生地に3をのせて折り、長方形にします。

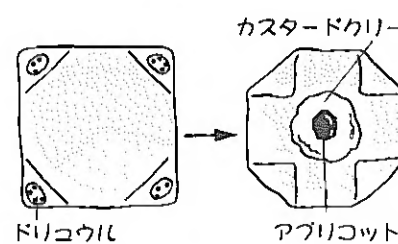


材料	12個分
クロワッサンの生地12個分	1個
りんご(紅玉または国光)	30g
A { 砂糖	50mL
水	1枚
シナモン	適宜

## アプリコットデニッシュ

## つくり方

- 1 カスタードクリームをつくります。  
卵を溶きほぐし、砂糖を加えて泡  
立て器ですり混ぜます。
- 2 薄力粉と沸とう寸前まで温めた牛乳を加えてよく混ぜます。
- 3 2をこしてなべに入れて火にかけ、焦げつかないように沸とうするまで木杓子で手早く練り混ぜます。なめらかなク  
リーム状になれば火からおろし、バターとバニラエッセンスを加えて冷まします。
- 4 10cm正方形に切った生地の4つの角にドリュウルをめり、折り返します。中心にカスタードクリームとアプリコット  
をのせます。

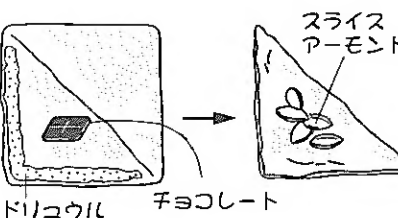


材料	12個分
クロワッサンの生地12個分	12個
アプリコット(缶詰)	約50g
卵	60g
砂糖	24g
薄力粉	240mL
牛乳	13g
バター	少々
バニラエッセンス	

## チョコデニッシュ

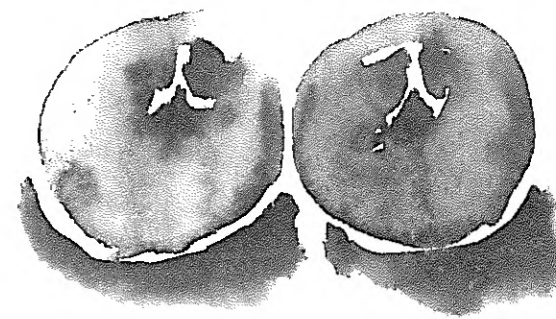
## つくり方

- 1 10cm正方形に切った生地にチ  
ョコレートをのせて折り、三角形  
になるようにします。
- 2 焼く前にアーモンドスライスをのせ、焼きます。粉砂糖をふりかけていただきます。



材料	12個分
クロワッサンの生地12個分	100g
板チョコレート	適宜
アーモンドスライス	適宜
粉砂糖	

## 全粒粉バンズ



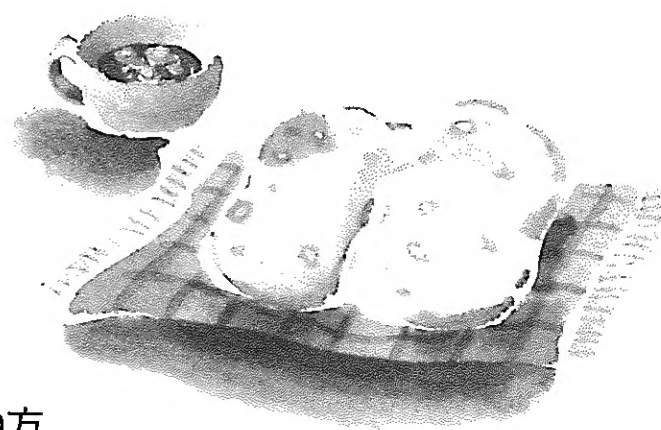
## つくり方

- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてスケッパーで10等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分  
休ませます。※キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。
- 2 表面がなめらかになるように丸め、キャンバス地をかぶせて、30~35℃で30~40分、生地が約2倍の大きさに  
なるまで発酵させます。
- 3 油をぬったオープン皿にそっと並べて、カミソリやよく切れる包丁で生地の表面に切れ目を入れます。
- 4 約200℃に予熱したオーブンで15~20分焼きます。

## アレンジメニュー

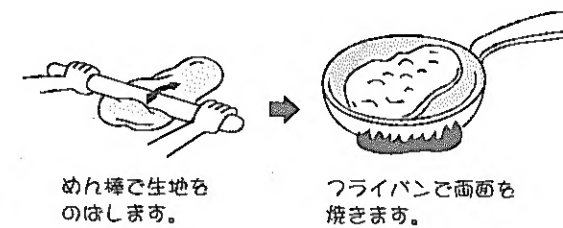
●はちみつ入り全粒粉バンズ 水を150mLにして、はちみつを50g加える

## ナン



## つくり方

- 1 生地ができあがったら、5~6個に分割して丸め、打ち粉のか  
わりにサラダ油を使い、めん棒で細長い形にのばします。
  - 2 フライパンに油をひかずに中火で両面を2~3分、薄いこげ色  
がつく位焼きます。
- ◆カレーなどをつけていただきます。

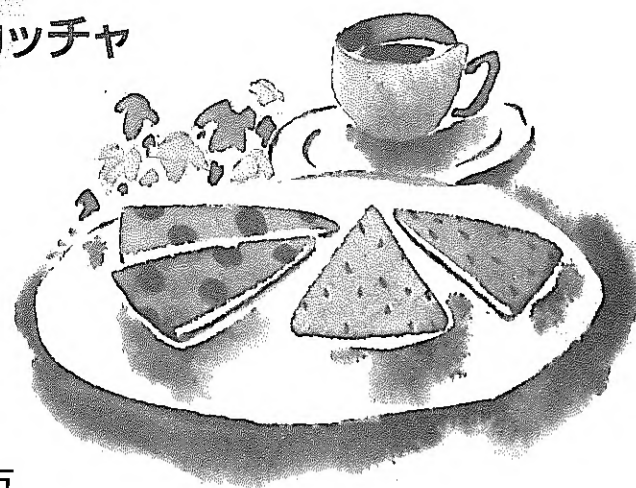


材料	約5~6枚分
水	100mL
ヨーグルト	70g
強力粉	100g
薄力粉	180g
ベーキングパウダー	10g
重そう	3g
砂糖	3g
塩	2.5g
サラダ油(打ち粉のかわり)	12g

材料	10個分
水	190mL
強力粉	200g
全粒粉	90g
砂糖	16g
スキムミルク	6g
塩	3.3g
バター	30g
ドライイースト	3g



## フォカッチャ



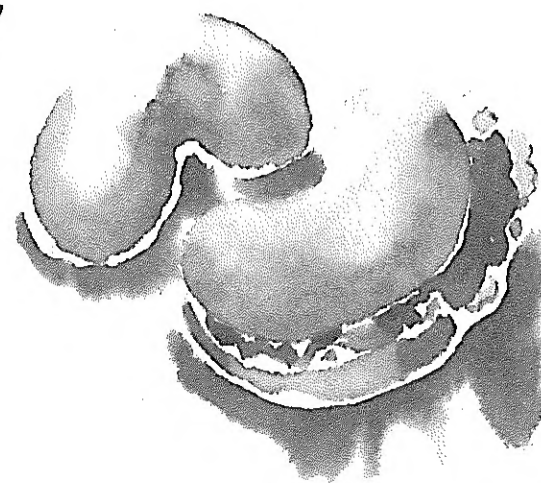
材料	約6枚分
水	160ml
強力粉	150g
薄力粉	140g
オリーブ油	36g 大3
砂糖	4g 小1/2
ドライイースト	3g 小1

具	具(トッピング)
	サラミ(薄切り)
	バジル
	パルメザンチーズ
	とろけるチーズ
	適宜

## つくり方

- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてスケッパーで6等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約10分休ませます。
- 2 まな板などの上で、めん棒で薄く円形にのばします。
- 3 オープン皿にクッキングシートを敷き、2のをのせ、フォークで全体に穴をあけておく。具を飾り、オリーブ油をかける。(※生地を少し高くしておくと、オリーブ油がこぼれにくくなります。)室温で約15分おきます。
- 4 約240℃に予熱したオーブンで5～6分焼きます。

## ベーグル

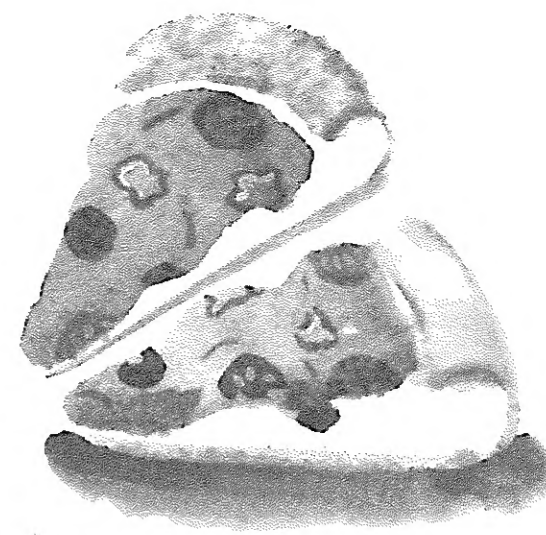


材料	約10～12個分
水	195ml
強力粉	200g
薄力粉	90g
砂糖	10g 大1 1/4
塩	1.3g 小1/4
サラダ油	18g 大1 1/2
ドライイースト	3g 小1
生姜(みじん切り)	8g
ドリュウル(混ぜ合わせる)	
とき卵	約25g 中1/2個
水	14ml 大1
ペースト(なめらかになるまで混ぜる)	
クリームチーズ(室温)	適宜
生姜(みじん切り)	適宜

※下ゆで用の水は、水1Lに対し、砂糖小さじ1の割合で入れてください。  
水量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに加減してください。

## つくり方

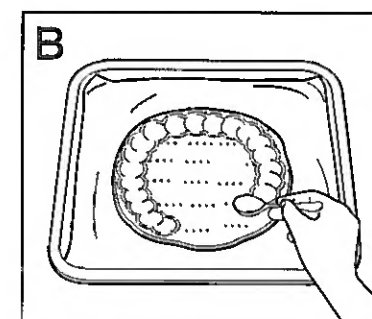
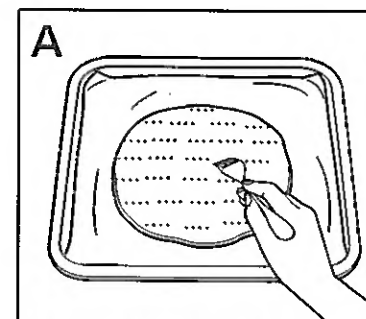
- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして約20分間休ませます。
  - 2 1を10～12個に分割して細長く丸め、つなぎめにドリュウルをぬってドーナツ型にします。U字型でもOK。キャンバス地をかぶせて室温で約15分おきます。
  - 3 下ゆで用の水と砂糖を煮立てたところへ、2の生地を入れ、約1分ゆでます。(途中で上下を返します。)
  - 4 油をぬったオープン皿に間隔をあけて並べ、ドリュウルをハケで表面にぬります。
  - 5 約180℃に予熱したオーブンで、約15分焼きます。
  - 6 焼き上がったベーグルを横にスライスして、ペーストをはさんでいただきます。
- ◆玉ねぎやごまを加えたクリームチーズなどをはさんでもおいしくいただけます。



## ピザの生地2種

## つくり方

- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして3～4分割して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- 2 1個分の生地を直径約20cmの円にのばし、オープンシートにのせ、フォークで穴をあけます。残りも同様にします。(A参照)
- 3 トマトソースを2の生地の表面に厚めにぬります。(B参照)
- 4 トッピングの具をのせ、30～35℃で約15分発酵させたあと、180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。



## ◆ピザバリエーション いろいろ組み合わせて楽しみましょう!

メニュー	ソース	トッピング	仕上げ
トマトピザ		トマト(輪切り)	モッツアレラチーズ
シーフードピザ		えび・いか・たこ	ミックスチーズ チリソース
ミックスピザ	オリーブ油 + トマトソース	サラミソーセージ・アンチョビー マッシュルーム・ピーマン	ミックスチーズ
ハワイアンピザ		パイナップル(缶詰)・ハム	
きのこピザ		マッシュルーム・しめじ しいたけなど	
ツナピザ		ツナ(缶詰)・コーン(缶詰) マッシュルーム・ピーマン	
ベーコンミックスピザ		ベーコン・玉ねぎ(薄切り) コーン(缶詰)・ピーマン	
お好み焼きピザ	お好み焼きソース (トケチャップ)	いか・ミンチ(ほぐす)・ベーコン 桜えび	青のり・かつお節 マヨネーズまたはミックスチーズ
納豆ピザ		納豆・ねぎ(きざむ)	マヨネーズ+しょうゆ +ねぎがらし

◆お好みで最後にオレガノ、オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

## ヘビータイプ

(厚みのあるパンタイプの生地)

材料	直径約20cm3枚分
水	185ml
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

## クリスピータイプ

(サクッとした歯ざわりの生地)

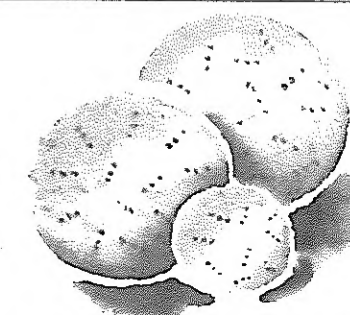
材料	直径約20cm4枚分
水	150ml
強力粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1/4
オリーブ油	24g 大2
ドライイースト	3g 小1

## トマトソース

材料	ピザ4枚分
トマトピューレ	200ml
トマトケチャップ	大3
塩	少々
こしょう	少々

●全てを合わせ、よく混ぜておきます。

## 生地が余ったら



◆ピザ生地が余った場合、生地をめん棒でのばし、軽く焼いて、よく冷ましてからラップ材に包んで冷凍庫で保存しておくと、すぐにピザがつくれます。



## ドライースト パン・ピザ生地コース

## ピロシキ



材料	10個分	
ピザの生地(ヘビータイプ3枚分)		
合いびき肉	100g	中1/2個
玉ねぎ		
にんじん	15g	4~5個
マッシュルーム		1個
ピーマン		中1個
ゆで卵		大2
トマトケチャップ	30g	
塩	少々	
こしょう	少々	
サラダ油	適宜	
揚げ油	適宜	

## つくり方

- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして10等分にして丸め、キャンパス地をかぶせて約20分休ませます。
- 2 合いびき肉とみじん切りにした野菜類をサラダ油で炒め、調味料で味つけし、みじん切りにしたゆで卵を混ぜて冷ましておきます。
- 3 1をだ円にのばして2の具をのせ、2つに折り、とじ目をきっちりと押さえて形をととのえます。
- 4 3の生地の約2倍の大きさのアルミホイルに油をぬって生地をのせ、約40℃で25~30分発酵させます。
- 5 揚げ油を約170℃に熱し、4をホイルごと入れて、すぐにホイルをはがします。ときどき裏返ししながら、きつね色になるまでゆっくりと揚げます。

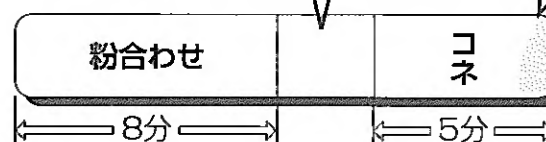
## ◆カレー味ピロシキ

具を炒めるときに、カレー粉小2を加えます。あとはピロシキと同じ要領でつくります。

## クッキー・パスタ生地コース

具入れブザー(ピッ)の間に粉を落とし、具入れのあと、[スタート/とりけし] キーを押して再スタート

できあがり  
メロディー



## 準備

## 1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる

- 1 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、とき卵とバターは室温にしておきます。
- 2 とき卵、バター、他の材料の順に入れます。  
(液体のものから先に入れてください。粉落としが楽になります。)

2~3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

## 4 スタートさせる

- 1 **クッキー・パスタ生地** キーを押して、クッキー・パスタ生地コースを選びます。クッキー・パスタ生地ランプが点滅します。  
●このとき時間は表示されません。  
※タイマーは使えません。
- 2 **スタート/とりけし** キーを押します。  
●粉合わせを8分間行います。  
(このとき粉合わせの残り時間を点滅表示します。)  
●スタート8分後にブザーが鳴ったらふたを開けてパンケースの内側についた粉をゴムヘラなどで、底の方までしっかりと落とします。
- 3 粉落とし、具入れが終わったら **スタート/とりけし** キーを押して再スタートします。  
(押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。)できあがりは5分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

5~7までの手順は、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。

## プレーンクッキー

材料	20個分	
とき卵(室温)	1個	
バター(室温)	50g	
薄力粉	150g	
ベーキングパウダー	3g	小1
砂糖	60g	
バニラエッセンス	少々	

●バターは、なめらかにしておく。

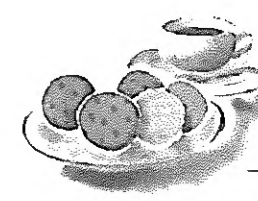
## つくり方

- 1 できあがった生地をひとつにまとめます。
- 2 クッキングシート(グラシン紙など)を敷いた天板に、生地を大さじ1ずつおきます。手に薄力粉(分量外)をつけて生地を上からおさえて、5mm位の厚さにします。
- 3 予熱したオーブンに入れ、160℃で約20分焼きます。

## クッキー具入りバリエ

※約8分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を加えます。

具入り	
●チョコチップクッキー	チョコチップ…80g
●ナッツクッキー	ナッツ(粗くきざんだもの)…80g
●レーズンクッキー	レーズン(粗くきざんだもの)…80g
●黒ごまクッキー	黒ごま…6g(小2)





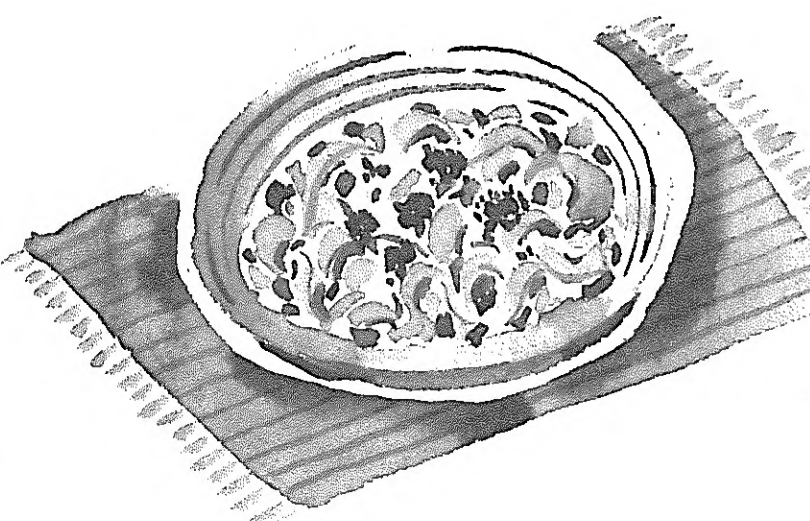
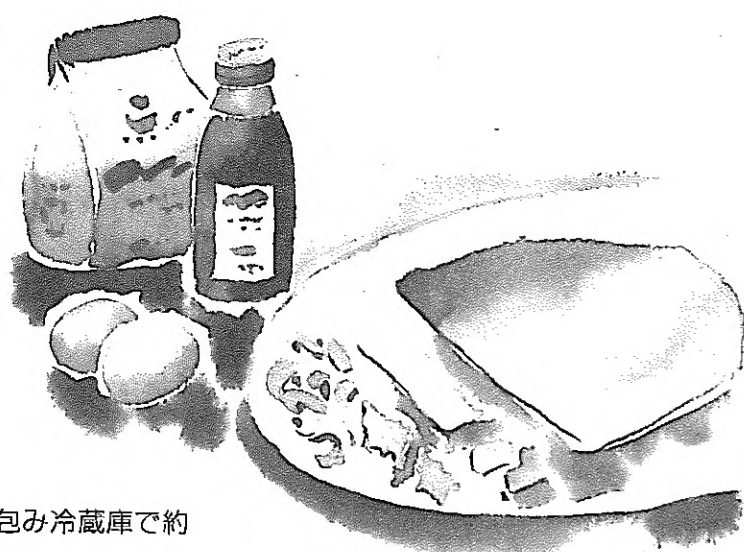
# クッキー・パスタ生地コース

## 手づくりパスタ

材料	4人分
水	140mL
強力粉	40g
薄力粉	250g
塩	4g 小3/4
オリーブ油	12g 大1

### つくり方

- 1 生地ができあがったら一つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約30分ねかせます。
- 2 まな板などに打ち粉をし、1の生地をのし棒またはめん棒で約1mm程の厚さにのばします。
- 3 レシビの方法にならって切り分けます。(32～33ページ参照)
- 4 3の pasta を塩を入れたたっぷりの熱湯で2～3分ゆでます。  
※パスタは湯1Lに対し塩大さじ1の割合でゆでます。
- 5 ゆであがればざるにあげ、オリーブ油などをかけてよく合わせ、パスタがくっつかないようにします。



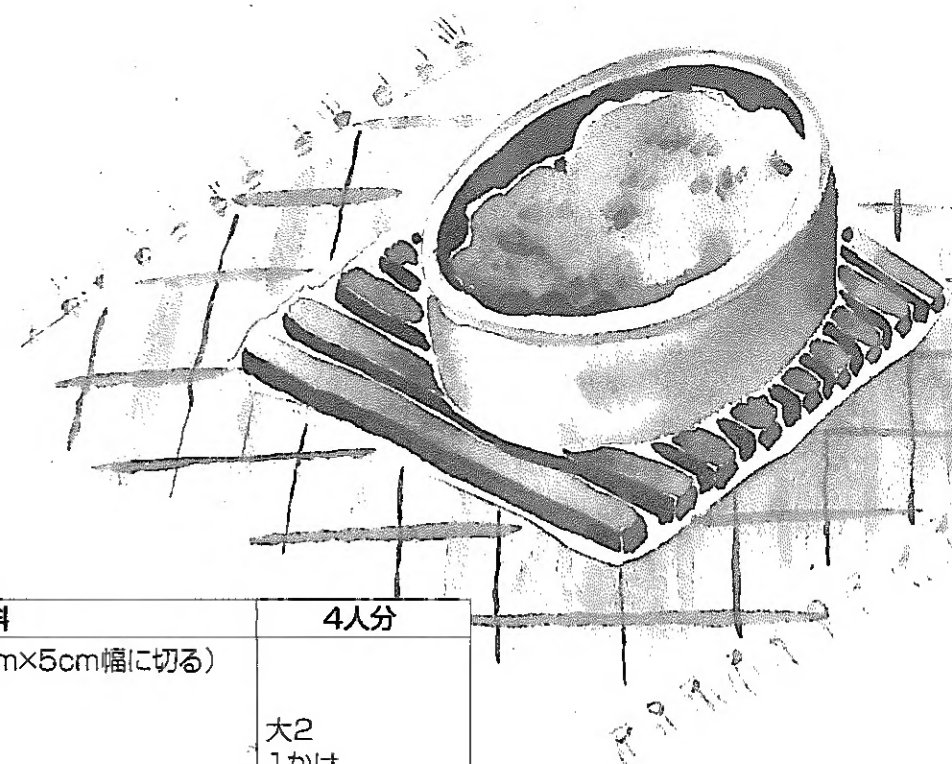
## ツナとブロッコリーの フェットチーネ

材料	4人分
手づくりパスタ4人分(1～1.3cm幅に切る)	1ふさ
ブロッコリー(小さくわける)	1ふさ
バター	大2
玉ねぎ(みじん切り)	大2
ツナ缶(オイル缶)	1缶
生クリーム	100mL
牛乳	100mL
固形スープの素(細かくだいておく)	1/2個
黒こしょう(粗びき)	少々

### つくり方

- 1 ブロッコリーはゆでておきます。
- 2 なべにバター・玉ねぎを入れて熱し中火で十分炒め、ツナを加えて熱くなれば、④と1のブロッコリーを加え、弱火で約3分煮て味をととのえます。
- 3 パスタをゆでます。ゆでたてのパスタに2の熱いソースをかけてできあがりです。

## ラザニエ



材料	4人分
手づくりパスタ4人分(5cm×5cm幅に切る)	
■ミートソース	
オリーブ油	大2
にんにく(みじん切り)	1かけ
玉ねぎ(みじん切り)	小1個
④ 牛ひき肉	200g
しいたけ(粗みじん切り)	3～4枚
トマトピューレ	200g
固形スープの素(細かくくだく)	1個
⑤ ワイン	大3
セージ・タイム・ローレル・こしょう	(好みで)各少々
塩	小1
パン粉	大4
■ベシャメルソース	
バター・オリーブ油	各大2
薄力粉	大5
⑥ スープ(固形スープの素1個と水)	200mL
牛乳	200mL
白ワイン	大3
⑦ ローレル	2枚
こしょう	少々
モッツアレラチーズ(またはミックスナチュラルチーズ)	100g

### つくり方

- 1 手づくりパスタをゆでてざるにあげ、オリーブ油をかけてパスタがくっつかないようにしておきます。
- 2 ミートソースをつくります。なべにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めて④を加えます。
- 3 2に十分火が通れば⑤を加え、約5分中火で煮たあと、パン粉を加えてかき混ぜ火を止めます。
- 4 ベシャメルソースをつくります。なべにバター・オリーブ油を入れて熱し、薄力粉を入れて中火で十分炒めまわす。(焦がさないように注意します。)

- 5 火を止めて4に⑥を少しずつ入れてなめらかになるまでよくかき混ぜます。
- 6 5に⑦を加えて中火にかけ、木べらでかき混ぜながら加熱します。沸とうして、とろみがつけば火を止めます。
- 7 バター・オリーブ油(分量外)などをぬったグラタン皿にパスタ・ミートソース・ベシャメルソースを2～3回重ねて1番上がベシャメルソースになるようにします。モッツアレラチーズをのせて220℃のオーブンで約20分焼き、焦げ目がつけばできあがりです。



## クッキー・パスタ生地コース

## うどん

材料	3~4人分
水	130mL
塩	3.3g 小 $\frac{2}{3}$
強力粉	150g
薄力粉	150g

## つくり方

- 1 生地ができあがったら手で数回こねて一つにまとめ、ラップに包み室温で約2時間ねかせます。
- 2 まな板などに打ち粉をし、1の生地を4個に分割し、めん棒で2mmの厚さにのばします。
- 3 生地に打ち粉をし、びょうぶ折りにします。
- 4 生地を端の方から約3mm幅に切ります。
- 5 4のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯でゆで、煮立ってきたら差し水しながら芯がなくなるまで15~20分ゆでます。
- 6 ゆであがったら、1~2回冷水で洗いぬめりを取り、水切りします。

## きつねうどん

材料	3~4人分
ゆでうどん	3~4玉
きつねうどん用油揚げ(市販のもの)	6~8枚
ねぎ(斜め切り)	適宜
だし(市販のもの)	3~4人分

※その他、カレーうどん・冷やしうどんなどお好みでお召し上がりください。

## ぎょうざの皮

材料	40個分
熱湯	180mL
塩	1.3g 小 $\frac{1}{4}$
薄力粉	320g

## つくり方

- 1 できあがった生地を1時間冷蔵庫でねかせます。
- 2 まな板などに打ち粉(片くり粉)をして、直径2~3cmの棒状にのばし、40個に分割します。めん棒で一個ずつ円形にのばし、具を包んで仕上げます。

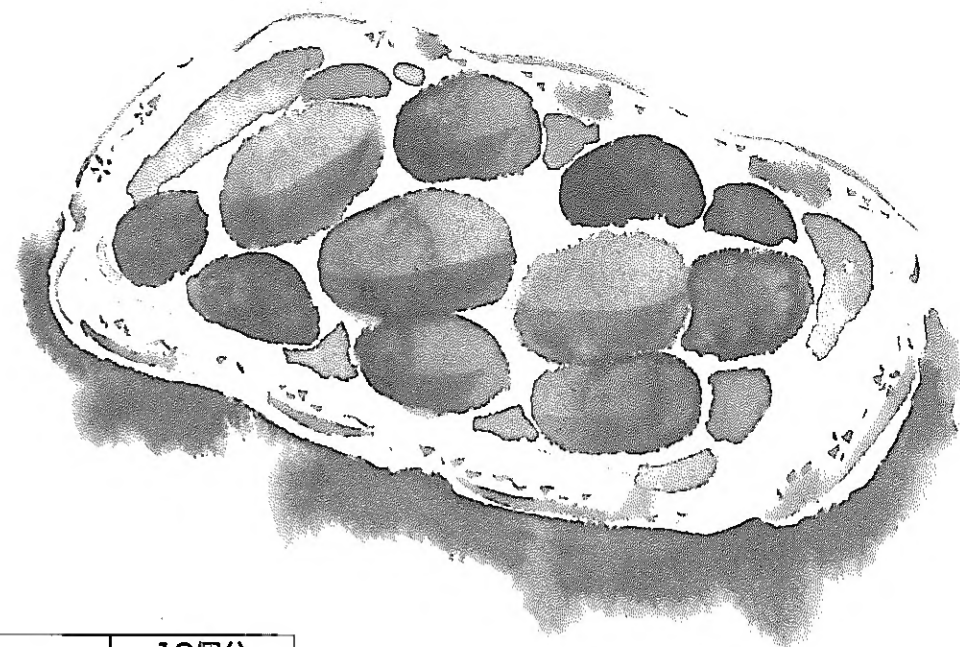
## 水ぎょうざ

材料	40個分
ぎょうざの皮40個分	
キャベツ(みじん切り)	100g
豚ミンチ	300g
にんにく(みじん切り)	1片
しょうゆ	小2
みりん	小1
ごま油	小 $\frac{1}{4}$
塩	小 $\frac{1}{4}$
こしょう	適宜

④はよく混ぜ合わせておきます。

## つくり方

- 1 できあがった生地を1時間冷蔵庫でねかせます。
- 2 まな板などに打ち粉(片くり粉)をして、直径2~3cmの棒状にのばし、40個に分割します。めん棒で一個ずつ円形にのばし、④の具を包んで仕上げます。
- 3 2をたっぷりの湯で約4分ゆでます。
- 4 お好みのたれ(酢醤油など)につけていただきます。



## スコーン

材料	10個分
牛乳	120mL
薄力粉	220g
ベーキングパウダー	10g 大1
バター(室温)	50g
砂糖	32g 大4
バニラエッセンス	小 $\frac{1}{4}$
卵黄(生地表面にぬる用)	適宜

## つくり方

- 1 できあがった生地を打ち粉(薄力粉)をしたまな板の上で、1cmの厚さにのばして型抜きします。  
※生地が扱いにくい場合は、冷蔵庫で冷やして使用すると扱いやすくなります。
- 2 表面に卵黄をぬり、オーブンペーパーを敷いた天板にのせます。
- 3 予熱したオーブンに入れ、220℃で12~14分焼きます。

## スコーン具入りバリエ

※約8分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を加えます。

	具入り
●レーズンスコーン	干しぶどう(みじん切り) 35gを加える
●紅茶スコーン	紅茶葉(細かく粉碎したもの) 小1を加える
●コーンスコーン	コーン(水けをとったもの) 35gを加える
●バジルスコーン	乾燥バジル 小1を加える



## ケーキ



具入れブザー(ピッ)の間に粉を落とし、  
具入れのあと、スタート/とりけし キー  
を押して再スタート

できあがり  
メロディー



## 準備

# 1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる (材料の分量は各レシピを参照してください。)

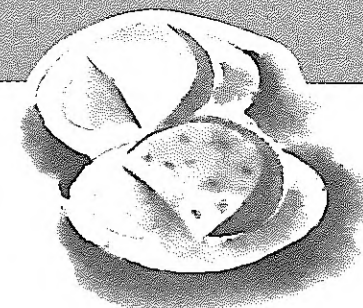
- ① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、バターは湯せんで溶かして、必ず冷ましておきます。
- ② 卵、牛乳、基本材料、追加材料の順に入れます。  
(液体のものから先に入れてください。粉落としが楽になります。)

2～3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

## 4 スタートさせる

- ① **ケーキ** キーを押す、ケーキコースを選びます。ケーキランプが点滅します。  
●このとき時間は表示されません。  
※タイマーは使えません。
- ② **焼き色** キーを押す「ふっ」・「うすい」どちらかを選びます。
- ③ **スタート/とりけし** キーを押します。  
●粉合わせを5分間行います。  
(このとき粉合わせの残り時間を点滅表示します。)  
●スタート5分後にブザーが鳴ったらふたを開けてパンケースの内側についた粉をゴムヘラなどで、底の方までしっかりと落とします。
- ④ 粉落とし、具入れが終わったら **スタート/とりけし** キーを押して再スタートします。  
(押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。) できあがりは焼き色(ふっ) 1時間35分(うすい) 1時間25分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)  
※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

5～7までの手順は、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。



つくり方：パンケースに、卵・牛乳+基本材料+追加材料の順に入れ、  
ケーキコースでつくります。  
約5分後ブザーが鳴ったら粉を底の方までしっかり落とします。  
※具入りの場合は、具入りの材料を加えます。ふたを閉め、  
もう一度**スタート/とりけし** キーを押します。  
●卵はときほぐしたものを使用してください。  
●できあがり後、熱いうちは形がくずれやすいため、よく冷ましてから切ってお召し上がりください。

メニュー名	卵・牛乳	基本材料	追加材料	具入り
バターケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…35mL	薄力粉…180g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…100g 砂糖…100g 塩…1.7g(小1/2)	マーマレード…60g バニラエッセンス…1g(小1/2)	松の実 (粗くきざむ)…35g
アップル レーズンケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…70g 砂糖…60g 塩…1.3g(小1/4)	シナモン…小1 バニラエッセンス…1g(小1/2)	りんご(紅玉または国光) …100g ※注1 干しぶどう(みじん切り) …30g

※注1：りんごは皮をむいてへたを取り、細かく切ります。

チョコレート ケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…150g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…50g 砂糖…130g	ココア…45g バニラエッセンス…1g(小1/2)	アーモンドスライス…30g 干しぶるん…50g ※注2
---------------	------------------------	--	------------------------------	--------------------------------

※注2：干しぶるんはみじん切りにして薄力粉大1(分量外)をまぶしておきます。

シナモン フルーツケーキ	卵…150g(中3個)	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…80g 砂糖…125g	シナモン…小1 3/4 バニラエッセンス…1g(小1/2) レモン汁…5mL(小1)	ドライフルーツ ※注3 干しぶるん…80g チェリー…30g アーモンド…10g
-----------------	-------------	--	--	---

※注3：ドライフルーツはみじん切りにして薄力粉大1(分量外)をまぶしておきます。

バナナナッツ ケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…190g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…80g 砂糖…100g	バナナ…100g (つぶしておく) サワークリーム…50g バニラエッセンス…1g(小1/2)	くるみ(砕いておく) …40g
---------------	------------------------	--	--	--------------------

チーズのケーキ ※ベークドチーズ ケーキのように はなりません。	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…170g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…70g 砂糖…80g 塩…1.3g(小1/4)	クリームチーズ…100g (室温にして、 なめらかにする)	パルメザンチーズ(粉) …20g プロセスチーズ (細かく刻む)…30g
---	------------------------	---	-------------------------------------	---

ソーダブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…120mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 重曹…1.5g(小1/2) 砂糖…16g(大2) 塩…2.5g(小1/2)	なし	干しぶるん(みじん切り) …65g (ラム酒漬けたものを使うと、 いっそう風味がよくなります)
---------	-------------------------	--	----	--

コーンミール ブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…200mL	薄力粉…100g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…45g 砂糖…30g 塩…2.5g(小1/2)	コーンミール…120g	なし
----------------	-------------------------	---	-------------	----

ポテトブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…90mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…30g 砂糖…16g(大2) 塩…1.7g(小1/2)	マッシュポテト…100g (じゃがいもをゆでて、 つぶしたもの) 粗びき黒こしょう…小1/4	なし
---------	------------------------	---	---	----